



Été 2025
AU « THE MEAT »



First Flavors

SALADE D'ÉTÉ

Laitue romaine | Tomates d'été colorées | Fromage Belper Knolle | Ail fermenté | Croûtons

CHF 16



COCKTAIL D'ÉTÉ « SURF & TURF »

Melon | Crevette d'eau douce ^{CH} | Pata Negra ^{SP} | Sauce cocktail

CHF 30



« GAZPACHO » À LA CERISE AIGRE

Gambero Rosso ^{IT} | Amande | Fleurs & micro-pousses

CHF 28



FILET DE SAUMON FUMÉ ^{NOR} « BALIK »

Raifort | Chou-fleur | Radis mariné | Confiture de citron

CHF 48



US BŒUF

Tar | légèrement piquant | légèrement asiatique | toast & beurre

CHF 28





The Cuts

«GREATER OMAHA BEEF NEBRASKA/ USA» DANS UN BEEFER À 800 °C

ENTRECÔTE	300 gr	CHF 73
RIB-EYE	300 gr	CHF 76
FILET	220 gr	CHF 68



BŒUF SUISSE

FILET BLACK ANGUS	220 gr	CHF 65
-------------------	--------	--------



«BIANCHI» DRY AGED D'ORIGINE SUISSE

T-BONE	500 gr	CHF 72
TOMAHAWK STEAK	450 gr	CHF 62 / p. P.

À partir de 2 personnes | Black Angus mûri à l'os

Veuillez nous accorder 30 minutes de temps de préparation pour le steak.



SUISSE «WAGYU BŒUF»

Wagyu certifié bio de Willisau de Marcel Merz « Gunterswilerweid »

«SUGOI WAGYU FILET»	150 gr	CHF 98
«SUGOI WAGYU BURGER»	150 gr	CHF 35

«Lucky Dog» Sauce | Iceberg | Avocat Haas
Tomate en grappe | Cheddar

natürlich & regional



für 100 % Genuss

VEAU SUISSE DU SEETAL

RIB EYE	300 gr	CHF 58
CÔTELETTE DE VEAU	350 gr	CHF 64

Grillée





CHF 6
par Portion

Nos accompagnements

POMME DE TERRE AU FOUR

avec crème aigre | ciboulette | cheddar

PURÉE DE POMMES DE TERRE

FRITES BERNOISES

LÉGUMES D'ÉTÉ



Nos sauces

COGNAC ET POIVRE VERT

BEURRE AUX HERBES

CHIMICHURRI

SAUCE BÉARNAISE

SAUCE BBQ KENTUCKY

SAUCE « LUCKY DOG »



Une Sauce
incluse,
chaque sauce
supplémentaire

CHF 3



Highlights

PORC AUX HERBES^{CH}

Carré | Ketchup à la fraise | Poivre vert | Chou-rave « doux-acide »

CHF 46



POULARDE DE BRESSE « MIÉRAL »^{FR}

Grillée & braisée | Olive Kalamata verte | Petit ratatouille | Truffe d'été | Pommes de terre

CHF 62



FLET SAUVAGE DE BRETAGNE^{FR}

Curry jaune | Petit ratatouille | Girolles | Purée de pommes de terre à l'huile d'olive

CHF 54

Cela ne doit pas être uniquement de la viande

CHOU-RAVE « DOUX-ACIDE »^{VE}

Petit ratatouille | Girolles | Curry jaune | Truffe d'été

CHF 34



Fromages

SÉLECTION DE FROMAGES AU LAIT CRU

« Frais et affinés »

Pâte dure | Pâte molle | Rouge | Bleu | Chèvre | Accompagnements

CHF 19



Si vous souhaitez, chers clients, un menu végétarien ou végétal, nous serons heureux de le préparer pour vous. Merci de vous adresser à notre Chef de Service.



Desserts

CHEESECAKE « HUGO »

Menthe | Framboise | Citron

CHF 18



FRAMBOISE « ROYAL »

Roulade | Pistache | Vanille bourbon

CHF 18



SORBET CITRON & VODKA SKY

Caramel | Ananas

CHF 18



PARFAIT MOKA

Amande | Cerise | Caramel

CHF 18



Glaces et sorbets sélectionnés de « Plaisir froid »

GLACE CHF 3.50 / PAR BOULE



Yogourt et myrtille

Chocolat griotte

Café

Chocolat

Vanille

Caramel « Fleur del Sel »

Pistache

SORBET CHF 4 / PAR BOULE



Framboise

Fraise de Madiswil

Citron

Glace « Abricot du Valais »

INFORMATIONS

 plat végétarien  plat végétalien

Allergènes

Sur demande, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Déclaration de viande et de poisson

Nos viandes proviennent de Suisse et des États-Unis, ainsi que des crevettes d'eau douce de Suisse, Porc : Suisse, Crevettes rouge : Italie, Saumon : Norvège, Poulet : France, Flet : France.

Partenaires WIR

Tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA légale. Nous acceptons 100 % de WIR.

